



# MANGO-KOKOS-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**80 g** Zucker

**160 g** Mangopüree, tiefgekühlt

**80 ml** Kokosmilch

**4 cl** Kokosnusslikör (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Kokosmilch und Kokosnusslikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.